






Process for the production of caramelised or sugar-glazed popcorn**Publication number:** DE3335781 (A1)**Publication date:** 1985-04-11**Inventor(s):** HAASE HELMUT [DE]**Applicant(s):** HAASE HELMUT**Classification:****- international:** A23G4/00; A23G4/06; A23G4/18; A23L1/18; A23G4/00;
A23G4/06; A23G4/18; A23L1/18; (IPC1-7): A23G3/00; A23L1/18**- European:** A23G4/06P; A23G4/18F; A23L1/18C6**Application number:** DE19833335781 19831001**Priority number(s):** DE19833335781 19831001**Cited documents:** DE558520 (C) DE1961745 (A1) US3950567 (A) US3704133 (A) AU137638 (A)

more >>

Abstract of DE 3335781 (A1)

Caramelised or sugar-glazed popcorn is produced by preparing a molten mixture of fat and sugar in a tank heated to about 250 DEG C and then adding the popcorn into this molten mixture until the popcorn pops. It is important that the fat or oil is always added into the tank before the sugar, since otherwise the sugar agglomerates.

Data supplied from the esp@cenet database — Worldwide

⑨ BUNDESREPUBLIK
DEUTSCHLAND



DEUTSCHES
PATENTAMT

⑫ **Offenlegungsschrift**
⑪ **DE 3335781 A1**

⑤ Int. Cl. 3:
A23 G 3/00
A 23 L 1/18

⑳ Aktenzeichen: P 33 35 781.1
㉑ Anmeldetag: 1. 10. 83
㉒ Offenlegungstag: 11. 4. 85

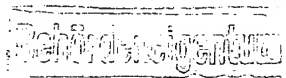
DE 3335781 A1

㉓ Anmelder:
Haase, Helmut, 6365 Rosbach, DE

㉔ Erfinder:
gleich Anmelder

㉕ Recherchenergebnisse nach § 43 Abs. 1 PatG:

DE-PS	5 58 520
DE-RP	19 61 745
US	39 50 567
US	37 04 133
AU	1 37 638
CA	6 75 656



㉖ Verfahren zur Herstellung von karamelisiertem oder zuckerglasierten Popcorn

Karamelisiertes oder zuckerglasiertes Popcorn wird dadurch erzeugt, daß in einem auf etwa 250°C erhitzten Kessel ein Schmelzgemisch aus Fett und Zucker bereitet und das Popcorn anschließend in dieses Schmelzgemisch gegeben wird, bis es poppt. Wichtig ist, daß das Fett oder Öl immer vor dem Zucker in den Kessel gegeben wird, da sonst der Zucker festbackt.

- 1 -

Patentansprüche

1. Verfahren zur Herstellung von karamelisiertem Popcorn,
g e k e n n z e i c h n e t durch folgende Verfahrensschritte:
 - 5 a) In einem beheizten Kessel wird zunächst Fett geschmolzen oder Öl eingegeben und dann ein Mehrfaches an Zucker hinzugefügt, bis ein Schmelzgemisch aus Fett oder Öl und Zucker entsteht.
 - b) In dieses Schmelzgemisch wird das Popcorn gegeben, bis es poppt.
- 10 2. Verfahren nach Anspruch 1, d a d u r c h g e k e n n z e i c h n e t, daß für 100 g Popcorn ein Schmelzgemisch aus 35 g Fett oder Öl und 500 g Zucker erzeugt wird.
3. Verfahren nach Anspruch 1 oder einem der folgenden, d a d u r c h g e k e n n z e i c h n e t, daß der Kessel
15 auf einer Oberflächentemperatur von etwa 250° C am Kesselboden gehalten wird.
4. Verfahren nach Anspruch 1 oder einem der folgenden, d a d u r c h g e k e n n z e i c h n e t, daß in das Schmelzgemisch zusätzlich zu dem Popcorn Zuschlagstoffe
20 wie Erdnußkerne, Mandeln, Lebensmittelfarben oder Aromaträger wie Schokolade eingegeben werden.

Helmut Haase, 6365 Rosbach 2

2

29.09.1983

- 4 -

Verfahren zur Herstellung von karamelisiertem
oder zuckerglasierten Popcorn

Die Erfindung bezieht sich auf ein Verfahren zur Herstellung von karamelisiertem oder zuckerglasierten Popcorn.

Um karamelisiertes oder zuckerglasiertes Popcorn zu erzeugen, hat man bisher in einem Röstkessel Fett erhitzt und dann Popcorn hinzugegeben. In einem anderen Kessel wurde eine Zucker- oder Karamelschmelze bereitgehalten, in die man die zuvor erzeugten Maisflocken gab und dann durchrührte, damit sie sich mit Zucker überziehen. Da der Zucker bereits bei niedrigeren Temperaturen schmilzt und karamelisiert, als sie zum Poppen des Popcorns erforderlich sind, braucht die Schmelze nicht so heiß zu sein wie das Fett im Röstkessel. Der Zucker backt deshalb weniger stark im Kessel fest, als wenn man ihn in den Röstkessel geben würde. Nachteilig bei diesem Verfahren ist jedoch, daß mit zwei Kesseln gearbeitet werden muß, was beträchtlichen Platzbedarf und hohe Anschaffungskosten bedingt.

Um sich diesen Aufwand zu ersparen, begnügt man sich in der Praxis sehr häufig damit, statt karamelisiertem oder zuckerglasierten Popcorn lediglich gezuckertes Popcorn zu erzeugen. Hierzu gibt man in einen Röstkessel mit dem Popcorn oder kurz danach Zucker ein. Der Zucker schmilzt dann und legt sich an die entstehenden Maisflocken an. Auf diese Weise erzeugtes Popcorn hat nicht den schönen Karamelgeschmack wie das in eine Karamelschmelze eingegebene Popcorn. Außerdem wird das Popcorn bei diesem Verfahren nicht gleichmäßig mit Zucker überzogen. Nur wenige Maisflocken zeigen einen Karamelüberzug oder eine Zuckerglasur. Die meisten Maisflocken sind lediglich etwas

gezuckert und einige Maisflocken werden vom Zucker überhaupt nicht gesüßt. Abgesehen von diesen Mängeln am erzeugten Produkt hat dieses bekannte Verfahren auch den Nachteil, daß der Zucker im Röstkessel auf Grund der dort herrschenden hohen
5 Temperaturen zum Festbacken neigt, so daß eine arbeitsaufwendige Kesselreinigung häufig erforderlich wird.

Der Erfindung liegt die Aufgabe zugrunde, ein Verfahren zur Herstellung von karamelisiertem oder zuckerglasierten Popcorn zu entwickeln, welches in einem einzigen Kessel durchführbar ist
10 und bei dem gleichmäßig mit Karamel oder Zuckerglasur überzogene Maisflocken entstehen.

Diese Aufgabe wird erfindungsgemäß durch die im Anspruch 1 angegebenen Maßnahmen gelöst.

Der Hauptvorteil des erfindungsgemäßen Verfahrens besteht darin,
15 daß im selben Kessel, in dem bisher gezuckertes Popcorn erzeugt wurde, nunmehr auch karamelisiertes oder zuckerglasiertes Popcorn hoher Gleichmäßigkeit und Güte hergestellt werden kann. Dadurch, daß gemäß der Erfindung vor dem Zucker Fett in den Kessel gegeben wird, backt der Zucker trotz der erforderlichen
20 hohen Temperaturen im Kessel nicht fest, so daß das Verfahren sehr häufig ohne Kesselreinigung wiederholt werden kann. Durch das Fett im Schmelzgemisch hat dieses die zum Poppen erforderliche Temperatur.

Ein Popcorn hervorragender Qualität entsteht, wenn für eine Menge
25 von 100 g Popcorn 35 g Fett und 500 g Zucker verwendet werden.

Als optimale Kesseltemperatur am Kesselboden sind etwa 250° C richtig. Bei dieser Temperatur läuft das Verfahren ausreichend schnell ab und es entsteht ein angenehmer Karamelgeschmack.

Zuschlagstoffe wie Erdnußkerne, Mandeln, Lebensmittelfarben oder Aromaträger wie Schokolade können das Produkt noch verbessern und einen Anreiz zum Kauf geben.

- Eine nähere Erläuterung des erfindungsgemäßen Verfahrens erscheint
- 5 entbehrlich, denn die einzelnen Verfahrensschritte ergeben sich vollständig aus den Ansprüchen. Wichtig für das Verfahren ist, daß als erstes immer Fett oder Öl in den Kessel gegeben wird. Auch nach dem Entleeren des Kessels sollte sofort Fett nachgegeben werden, damit noch vorhandene Zuckerreste nicht fest-
- 10 backen. Der Kessel selbst hat, wie der übliche Röstkessel zum Erzeugen von Popcorn, ein Rührwerk, welches ununterbrochen laufen soll. Es ist allerdings festzustellen, daß das Schmelzgemisch trotz des Rührwerkes nicht homogen wird, vielmehr schwimmt ein großer Teil des Fettes stets auf der geschmolzenen Zuckermasse.